

## EuroCigua II

O EuroCigua II é um projeto cofinanciado pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e por onze organizações de cinco países europeus para lançar as bases de uma abordagem integrada para avaliar o risco para a saúde humana das ciguatoxinas nos peixes.

Este projeto dá continuidade à investigação e à caracterização do risco de intoxicação por ciguatera na Europa, iniciada no projeto anterior (EuroCigua), e tem como objetivos específicos:

- ◆ Caracterização **epidemiológica** dos casos de intoxicação por Ciguatera;
- ◆ A caracterização completa dos **perfis de ciguatoxinas** envolvidos na intoxicação por ciguatera;
- ◆ Estabelecer programas de formação laboratorial para a **deteção e quantificação** de ciguatoxinas em peixes e microalgas;
- ◆ Desenvolver **normas e materiais de referência**;
- ◆ Caracterização do **risco** de ciguatera na Europa a partir de peixe importado;
- ◆ Caracterizar e modelar os principais fatores que podem influenciar os padrões da ciguatera na Europa.



# INTOXICAÇÃO POR CIGUATERA

GF/EFSA/KNOW/2022/03



## UMA ABORDAGEM INTEGRADA PARA CARACTERIZAR OS RISCOS PARA A SAÚDE HUMANA DECORRENTES DA PRESENÇA DE CIGUATOXINAS NOS PEIXES NA EUROPA

Saiba mais sobre a intoxicação por ciguatera: reconhecer os sintomas e como preveni-los



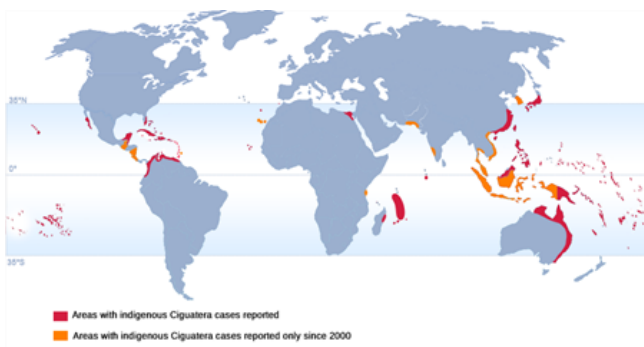
# Intoxicação por Ciguatera

## Descrição

A intoxicação por Ciguatera é uma intoxicação alimentar causada pela ingestão de peixes contaminados por ciguatoxinas.

Os peixes envolvidos nesta doença acumularam ciguatoxinas produzidas por microalgas, cujo habitat são as águas quentes dos recifes de coral, como o Mar do Caribe e os oceanos Pacífico e Índico (áreas endêmicas).

Desde 2008, na Europa foram reportados vários casos de intoxicação por Ciguatera por viajantes provenientes de países endémicos. Foram também notificados vários surtos autóctones desta doença na Madeira e nas Ilhas Canárias, que resultaram em mais de 100 casos nos últimos anos.



### Distribuição de casos de intoxicação por Ciguatera

<https://www.ciguatera.pf/index.php/en/la-ciguatera/ciguatera-distribution>

## Sintomas

Apesar de raros, fique atento aos principais sintomas que podem começar poucas horas após a ingestão do peixe ciguatóxico e podem durar de alguns dias a vários meses:

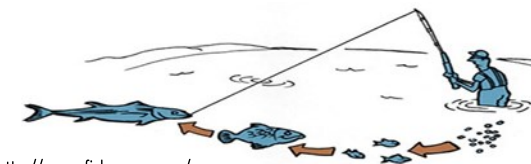
<b>Sintomas gastrointestinais</b>	Dor abdominal, náuseas, vômitos, desidratação e diarreia.
<b>Sintomas cardiovasculares</b>	Hipotensão, taquicardia e bradicardia.
<b>Sintomas neurológicos</b>	Alodinia ao frio (dor ardente causada por um estímulo frio normalmente inócuo), comichão, disestesia, perda de sensação nas extremidades “formigueiro”, fraqueza geral persistente, dores musculares e articulares, dores de cabeça, tonturas, tremores e suores intensos.

Se suspeitar que está com intoxicação por Ciguatera, procure atendimento médico.

## Prevenção

Por favor, tenha em consideração as seguintes precauções em locais com peixes ciguatoxicos para minimizar o risco de intoxicação por Ciguatera:

- *Embora o risco possa aumentar em peixes maiores, siga sempre as recomendações locais das espécies de peixes em risco;*
- *Evite comer órgãos viscerais, ovas (ovos de peixe) e carcaças (p. ex. cabeças de peixe, olhos e espinhas);*
- *Evite peixes de origem incerta ou de pontos de venda não rastreáveis;*
- *Evite pescar em áreas suspeitas de estarem contaminadas por microalgas.*



Fonte: <http://www.fish.wa.gov.au/>

Esses cuidados devem ser levados em consideração durante todo o ano, pois a intoxicação por Ciguatera não é sazonal.

As ciguatoxinas não são destruídas pela cozedura ou pelo congelamento. São incolores, inodoras e insípidas, o que dificulta a sua perceção!